

SOJA (IP FOOD GRADE)

Informações, Características e Embalagem

Soja Non-GMO Padrão IP Food Grade | NCM 1201.90.00

1. Identificação do Produto

- **Nome comercial:** Soja Não-OGM, Soja Não-OGM em Grão, Soja Inteira Não-OGM, Glycine Max Não-OGM
- **Tipo:** Não Geneticamente Modificada (NGM)
- **Forma:** Crua, Grãos Inteiros
- **Classificação:** Soja com Identidade Preservada (IP) para Exportação

2. Descrição Geral

- **Origem:** Brasil
- **Aplicações:** A soja brasileira não-OGM com grau IP é geralmente utilizada na produção de alimentos, incluindo isolado proteico de soja, proteína texturizada de soja, leite de soja, queijo de soja (tofu), molho de soja (shoyu), pasta de soja (missô), grãos fermentados de soja (natto) e outros ingredientes alimentícios à base de soja.

3. Propriedades Físico-Químicas (Propriedade, Limite e Método)

- **Pureza Não-OGM:** Min. 99,5%
- **Teor de Óleo:** Base 18–24%, Método AOCS Ac 3 – 44
- **Teor de Proteína (13% Umidade):** Base 34–38%
- **Teor de Proteína (Base Seca):** Base 37–41%
- **Solubilidade:** Min. 80%
- **Sacarose:** Base 4–6%
- **Umidade:** Máx. 14%, Método AOCS Ac 2 – 41
- **Peso de 1.000 sementes:** Base 140–200g
- **Matérias Estranhas e Impurezas:** Base 0,3%, Máx. 0,5%
- **Grãos Danificados:** Base 1,5%, Máx. 3%
 - Sendo:
 - Danificados por Calor e Queimados: Máx. 0,5%
 - Sendo:
 - Queimados: Máx. 0%
 - Com Fungos: Máx. 0,5%
- **Grãos Quebrados e Partidos:** Máx. 5%
- **Grãos Esverdeados:** Máx. 3%
- **Insetos:** Livre de insetos
- **Sementes Tratadas:** Livre de sementes tratadas
- **Espécies Tóxicas:** Livre de espécies tóxicas

4. Processamento do Grão

- Pré-limpeza:** Elimina impurezas como poeira, palha e pedras.
- Secagem (se necessário):** Reduz a umidade a níveis seguros.
- Pós-limpeza (necessária):** Peneiramento rigoroso para evitar contaminação.
- Mesa densimétrica (quando requerida):** Separa por peso e tamanho.
- Polidora (quando requerida):** Limpa e dá polimento à superfície dos grãos.
- Coluna de ar (quando requerida):** Remove poeira residual.
- Peneiramento (quando requerido):** Elimina grãos fora do padrão IP.
- Separador eletrônico (quando requerido):** Separa por contraste de cor.
- Ímãs (quando requeridos):** Evitam contaminação por metais.

5. Armazenamento, Validade e Transporte

- **Armazenamento:** Em áreas a granel limpas, secas, ventiladas e cobertas, protegidas contra pragas, contaminação, luz solar e chuva.
- **Validade:** 2 anos a partir da data de colheita ou embalagem.
- **Transporte:** Em caminhão limpo, bem conservado e organizado, livre de pragas e vetores de doenças, coberto com lona.

6. Certificações e Conformidade

Certificados:

- Origem (CO)
- Inspeção (CI)
- Qualidade (QC)
- Peso (WC)
- Fumigação (FC)
- Fitossanitário (PC)

Normas:

- Conformidade com os padrões de exportação GAFTA, FOSFA e ANEC
- Rastreabilidade total garantida



Embalagem e Transporte

a) Granel (Solto ou com Liners)



b) Big Bag com Válvula



c) Sacos de Papel 3 Camadas



Nota: As opções de embalagem — granel, Tote Bag Alpha com válvula (500–1.000 kg) e sacos de papel com 3 camadas (30 kg) — seguem padrões internacionais de qualidade e são escolhidas conforme as exigências do cliente e do mercado. Embalagens fora do padrão devem ser previamente acordadas. Imagens ilustrativas.

Importante: Caso as informações fornecidas sobre este produto não sejam suficientes para sua avaliação, não hesite em nos contatar para dados adicionais através de exec@bomm.com.br